

FUSION JAPANESE Restaurant

# 調風 J-PARK

โซฟุ

日本人直通 087-590-6537  
TEL 038-339-140

日本人シェフ・日本人スタッフ常駐

เชฟคนญี่ปุ่น・สตาฟประจำคนญี่ปุ่น



『Fusion Japanese』をコンセプトに

化学調味料は最低限に抑え、冷凍加工食品を使わず、

厳選した食材を手作りで、安全かつヘルシーで、

現代和食をベースにタイの食文化を融合した、

他では味わえないお料理を提供しています。

คู่แนวคิดแบบ Fusion Japanese (การผสมผสานในแบบญี่ปุ่น)

ความคุม(จำกัด)การใช้สารเคมีปรุงรสให้น้อยที่สุด, ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปแบบเชิง

ปรุงรสดัดดัดที่เลือกอย่างพิถีพิถันด้วยมือ, ด้วยความปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ

ผสมผสานจากพื้นฐานอาหารญี่ปุ่นในยุคปัจจุบันกับวัฒนธรรมอาหารไทย,

นำเสนออาหารที่ไม่สามารถลิ้มรสจากที่อื่นได้

ปลากะพงแดง(สด)ราดซอสต้มยำ 140B



ปลาชั้นมะ ต้มซีอิ๊วญี่ปุ่นพริกไทยสด เสริฟแบบเย็น



ซีฟู้ด กราตัง อบชีส



คาเ็นโรของทะเลสดราดซอสต้มยำ 170B

ผักดองรวม สโตร์ญี่ปุ่น



有機野菜の自家製浅漬け



焼きタラバガニ

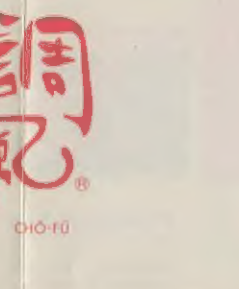


ก้ามปูทะเลอบมะ ย่างสโตร์ญี่ปุ่น

ปลาไข่ ปลาในซอสเปรี้ยว สโตร์ญี่ปุ่น



シシャモのタイ風南蛮漬け

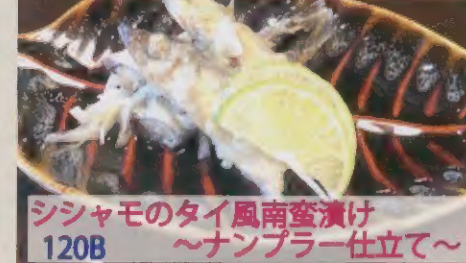


サワラと長芋 湯葉包み蒸し



ปลาอินทรีและมันนางะญี่ปุ่น ห่อแผ่นเต้าหู้หนึ่ง ในซอสหอยนางรม

ปลาไข่ ปลาในซอสเปรี้ยว สโตร์ญี่ปุ่น



シシャモのタイ風南蛮漬け



サワラと長芋 湯葉包み蒸し



หมูสามชั้นย่าง จิ้มกับ ซอสโชะ





ชุดหิโระวากิวปาร์  
黒毛和牛  
炙り焼き御膳

450B



ชุดหิโระวากิวปาร์ +  
เนื้อหิโระวากิว  
サーモンの  
バターソーテー御膳

320B



ชุดหิโระวากิวปาร์ +  
เนื้อหิโระวากิว  
地鶏の竜田揚げ  
カレー風味御膳

220B



ชุดหิโระวากิวปาร์ +  
เนื้อหิโระวากิว  
カキと地鶏の  
フライ御膳

230B



ชุดหิโระวากิวปาร์  
お刺身御膳

280B



ชุดหิโระวากิวปาร์  
天婦羅御膳

280B



ชุดหิโระวากิวปาร์ +  
เนื้อหิโระวากิว  
豚の角煮御膳

300B



ชุดหิโระวากิวปาร์ +  
เนื้อหิโระวากิว  
サワラ照り焼き御膳

240B



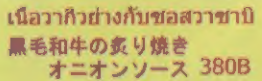
サーモンの西京焼き  
醤油とわさびと黄身おろし  
ปลาแซลมอนย่างกับ  
ไข่ปลาแซลมอนแดงซอส

280B



หมูตุ๋นโรตีสานมิโฮมและซอสฮิโระวากิว  
黒豚 醤油焼き

220B



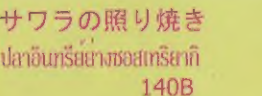
เนื้อหิโระวากิวย่างกับซอสวากิว  
黒毛和牛の炙り焼き  
オニオンソース

380B



ผักกอกย่างกับซอสฮิโระวากิว  
ผักกอกย่างกับซอสฮิโระวากิว  
有機野菜のオープングリル  
葱味噌仕立て

200B



サワラの照り焼き  
ปลาอินทรีย่างซอสฮิโระวากิว

140B



タイハーブ入りの  
厚焼き茄子  
ไข่ไก่ย่าง 160B



อุกซันไก่สโตไลโฮมเมด  
自家製手ごね  
鶏つくね

160B



ハマグリ酒蒸し  
หอยคั่วกับต้นผักกาดไทย

160B



牡蠣と海老の  
茶碗蒸し  
（お肉と海老の茶碗蒸し）  
ไข่ไก่ย่างกับซอสฮิโระวากิว  
（ไข่ไก่ย่าง 30 นาที）

180B



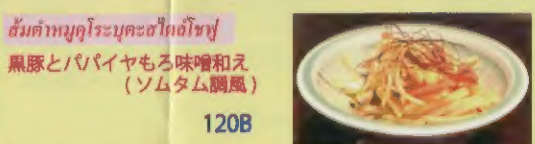
หมูตุ๋นสโตไลโฮมเมด 豚の角煮

220B



เต้าหู้เย็นโฮมเมดสโตไลโฮมเมด  
自家製おぼろ豆腐

120B



ต้มยำหมูโรตีสานมิโฮม  
黒豚とパパイヤもろ味噌和え  
（ソムタム調風）

120B



自家製豆腐と岩海苔のサラダ  
เต้าหู้สโตไลโฮมเมดกับสลัดสาหร่าย

160B



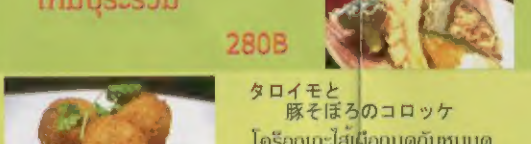
カニ蓮根まんじゅうの揚げ出し  
生海苔のあんかけ  
รากบัว+เนื้อปูทอดในซอสสาหร่ายรสสด

190B



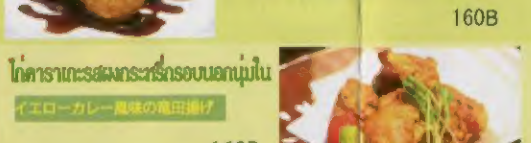
เทมปุระกุ้งแชบ๊วย  
海老の天ぷら  
天つゆと岩海苔チリソース添え

280B



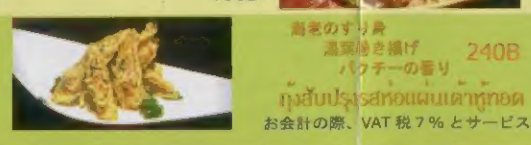
天婦羅盛合せ  
เทมปุระรวม

280B



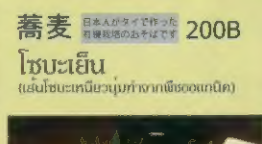
タロイモと  
豚そぼろのコロッケ  
โคร็อกเกะไส้หมูกับผักกาดหมูบด

160B



โกจิคาราเทะรสหวานรสกรอบนอกนุ่มใน  
ไข่เอร์รี่คาราเทะรสหวานรสกรอบนอกนุ่มใน

160B



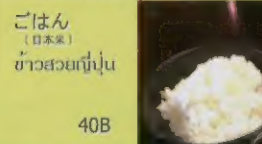
蕎麦  
โซบะเย็น  
（เส้นโซบะเย็นที่ทำจากแป้งจากข้าวสาลีญี่ปุ่น）

200B



寶石箱のパラチラン  
โรตีสานมิโฮม

350B



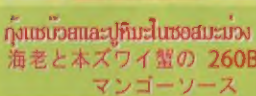
ごはん  
（日本米）  
ข้าวสวยญี่ปุ่น

40B



味噌汁  
ซุชิมิโฮม

30B



กุ้งแชบ๊วยและปูในซอสฮิโระวากิว  
海老と本ズワイ蟹の 260B  
マンゴーソース

190B



หอยนางรมรมควันกับซอสฮิโระวากิว  
กับเครื่องเคียงและสลัดฮิโระวากิว  
牡蠣のオイル蒸し  
フレッシュハーブとポン酢のジュレ

240B



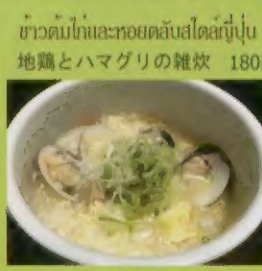
トロサーมอนのお刺身

ซาชิมิปลาแซลมอน

280B



刺身盛合せ S 200B  
ชุดซาชิมิรวม M 650B



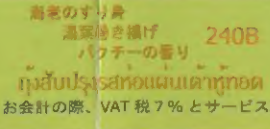
ข้าวต้มไก่และหอยคั่วสโตไลโฮมเมด  
地鶏とハマグリ酒蒸し

180B



ข้าวปั้นย่าง  
（ในถ้วยข้าวผสมน้ำและปลาแห้งญี่ปุ่น）  
焼きおにぎり

120B



海老のすり身  
温泉卵と揚げ  
パフチーの香り  
กุ้งแชบ๊วยรสหวานรสกรอบนอกนุ่มใน

240B

お会計の際、VAT 税 7% とサービス料 3% を加算させていただきます ราคาค่าอาหารยังไม่รวมค่าบริการ 3% และ VAT 7%



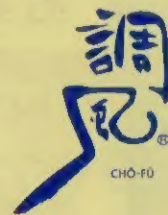
『Fusion Japanese』をコンセプトに

化学調味料は最低限に抑え、冷凍加工食品を使わず、

厳選した食材を手作りで、安全かつヘルシーで、

現代和食をベースにタイの食文化を融合した、

他では味わえないお料理を提供しています。



黒毛和牛  
炙り焼き御膳  
450B



お刺身御膳  
280B



サーモンの  
バターソテー御膳  
320B



天婦羅御膳  
280B



地鶏の竜田揚げ  
カレー風味御膳  
220B



豚の角煮御膳  
300B



カキと地鶏の  
フライ御膳  
230B



サワラ照り焼き御膳  
240B

## アラカルトメニュー

(メニューの一部です)

自家製豆腐と岩海苔のサラダ 160B

刺身盛合せ S 250B  
M 800B  
L 1500B

牡蠣のオイル蒸し  
フレッシュハーブとポン酢のジュレ 240B

有機野菜のオーブングリル  
葱味噌仕立て 200B

自家製手ごね 鶏つくね 160B

タイハーブ入りの厚焼玉子 160B

黒毛和牛の炙り焼き  
オニオンソース 380B

サーモン西京焼き 醤油麹いくら添え 240B

海老のすり身 湯葉巻き揚げ  
パクチーの香り 240B

タロ芋と豚そぼろのコロッケ 160B

宝石箱のバラチラシ 380B

## ドリンクメニュー

生ビール アサヒ 120B

サワー各種 130B ~

ワイン

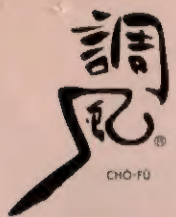
その他こだわりのお酒各種取り揃えております。

持込み料 焼酎・ワイン 300B  
ウイスキー 500B



お会計の際、VAT税7%とサービス料3%を加算させていただきます





調風 J-PARK

日本人直通 087-590-6537

TEL038-339-140

日本人シェフ・日本人スタッフ常駐



コース料理 850baht からご用意できます。

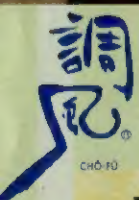
各種ご宴会 ご会食 ご接待 お弁当の手配など、

お気軽に日本人スタッフまでご相談ください。

メンバーカードでいつも割引 (入会受付中)

平日ランチはホットコーヒー無料サービス

↓ おすすめメニュー ↓



## 特製弁当

御予約制 店頭お渡しになります

松

280B

海老のすり身 湯葉巻き揚げ  
つくね  
厚焼玉子  
白身魚の和風あんかけ  
野菜の炊合せ  
ご飯  
漬物  
味噌汁



藤

400B

黒豚の醤油焼  
サーモン西京焼き  
海老と野菜の天婦羅  
厚焼玉子  
野菜の炊合せ  
ご飯  
漬物  
味噌汁



\*デリバリーは行っておりません 店頭でのお渡しとなります  
\*お渡し時間の1時間前までにご予約下さい (10ヶ月上は前日まで)  
\*容器はご返却をお願いしております (使い捨て容器のお弁当もございます)  
\*その他ご予算等ご希望ございましたら  
お気軽にご相談下さい。

トロサーモンのお造り

280B



ซาซิมิปลาแซลมอน

902

ハマグリのお酒蒸し

904



หอยดัดับต้มสุกใสโชยุ

160B

カニ蓮根まんじゅうの揚げ出し  
生海苔のあんかけ

908



190B

รากบัว+เนื้อปูคุดทอดในซอสสาหร่ายสด

黒豚とパパイヤもろ味噌和え  
(ソムナム調風)

120B



ส้มตำหมูกระทุบตะไคร้ซอย

905

和牛のローストビーフ

190B



907

黒豚 醤油焼

220B



909

หมูกระทุบตะไคร้ทอดขมิ้นสดย่างสั้โตล้ญี่ปุ่น

自家製おぼろ豆腐



เต้าหู้เย็นโอมเมตสไตโชยุ

120B

903



海老の天ぷら

天つゆと調風チリソース添え

280B

イエローカレー風味の竜田揚げ



ไก่คาราเกะ กรอบนอก นุ่มใน

160B